ШКОЛА гастронома

журнал для тех, кто любит готовить

июнь 2005 / №11 (37)











www.gastromag.ru
ISSN 1728-6948


Товар сертифицирован
РУССКИЙ ХИТ
Пельмени
Столичные
Николай, пилот
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
забота о вкусе
* Теперь в новой упаковке









Дорогие друзья!
В конце прошлого года передача «Едим дома» выпустила первую часть коллекции своих лучших программ на кассетах и DVD. Мы рады сообщить, что акция продолжается. На кассетах VHS вышли 6 лучших программ прошлого сезона, а на DVD-дисках представлена полная версия передач «Едим дома». Покупатели дисков получат в подарок мини-книжку рецептов с блокнотом для новых записей.
С 6 по 12 июня во всех магазинах «Союз» поклонникам телепередачи «Едим дома» и журнала «Школа гастронома» будет предоставлена скидка 10% при покупке кассет и дисков. Достаточно лишь предъявить этот купон.
Кроме того, среди покупателей кассет и дисков будут разыграны 10 тортов от Юлии Высоцкой и 10 годовых подписок на наш журнал.
А «Школа гастронома» продолжает конкурс рецептов для семейного обеда и конкурс на лучшее блюдо для микроволновой печи. Самые интересные рецепты будут опубликованы в ближайших номерах журнала. Победителей ждут призы. Желаем удачи!



содержание

2 закуски
салат с морепродуктами
рулет сырный с сельдереем
грудки утиные под соусом

7 супы
суп итальянский хлебный
суп зеленый с клецками

10 мясо
«плов» по-японски

12 птица
шашлычки из индейки в кунжуте

15 рецепты от Santa Maria
салат овощной с молодой свекольной ботвой
ребрышки бараньи и галеты из хлеба и овощей
креветки-гриль в восточном стиле

19 овощи
морковь в медовой глазури

20 классика
свинина, тушенная «по-красному»

23 рыба
дорада в средиземноморском стиле с тапенадом

24 выпечка
торт клубничный
клубника «эстерхазе» с миндальным кремом

26 десерт
тарталетки из ревеня и сыра
граните клубничное с шампанским

29 напитки
клубничное вино

30 консервирование
компот из черешни

Блюда приготовлены в кулинарной студии AEG под эгидой журнала «Гастрономъ».
Компания AEG проводит бесплатные мастер-классы по кулинарии для владельцев техники AEG. Всю информацию по мастер-классам и условиям их посещения вы можете получить по телефону **(095) 775-21-71.**

условные обозначения

блюда, которые подходят для детей
вегетарианское питание
среднее время приготовления блюда
количество порций в рецепте
энергетическая ценность 1 порции
блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
блюда, приготовленные с продуктами Santa Maria
сложность приготовления блюд
легкие рецепты
рецепты средней сложности
рецепты для опытных кулинаров
пищевая ценность 1 порции

M Santa Maria

Время приготовления: **1 час 20 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **378 ккал**

белки – 9,2 г, жиры – 25,9 г, углеводы – 27 г

* **полезный совет**



салат | с морепродуктами

САЛЬМОН

Время приготовления: **20 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **944,7 ккал**

белки – 41,0 г, жиры – 31,7 г,
углеводы – 123,8 г



Что нужно:

1 банка морского коктейля «Сальмон»
1 кочан салата ромен, 1 кочан латука
8 консервированных початков кукурузы, 8 помидоров черри
2 свежих огурца
1 зеленое яблоко
100 г черных и зеленых оливок без косточек
1 зубчик чеснока
1 ст. л. сливочного масла

Для заправки:

1 стакан сока от морского коктейля
150 мл белого сухого вина
1 ст. л. горчицы
100 г майонеза

Что делать:



1 Чеснок очистить, измельчить. Кукурузу откинуть на дуршлаг, дать стечь всей жидкости. Сливочное масло разогреть в сковороде, обжарить в нем чеснок (1 мин.). Добавить кукурузу и обжаривать, постоянно помешивая, на сильном огне еще 1 мин., пока початки не подрумянятся. Снять с огня, переложить на тарелку и дать остыть.



2 Салаты ромен и латук разобрать на листья, вымыть, тщательно обсушить бумажными салфетками. Листья салата ромен нарезать тонкой соломкой, латук крупно нарвать.



3 Яблоко вымыть, очистить от кожицы, разрезать на четвертинки и удалить сердцевину. Огурцы вымыть, очистить. Нарезать яблоко и огурцы тонкой соломкой. Помидоры черри вымыть, обсушить и разрезать на четвертинки. Оливки откинуть на дуршлаг, сполоснуть холодной водой, затем разрезать пополам. Салат, кукурузу с чесноком, яблоко, огурцы, помидоры и оливки сложить в большую миску, перемешать; солить и перчить не нужно. Разложить салат по порционным тарелкам.



4 Из банки с морским коктейлем аккуратно слить в отдельную посуду сок, сохранить.
Выложить морской коктейль поверх салата, следя за тем, чтобы все компоненты были распределены равномерно.



5 Приготовить заправку. Стакан сока от коктейля перелить в сотейник, добавить вино. Поставить сотейник на сильный огонь и готовить, пока объем жидкости не уменьшится вдвое. Снять с огня, перелить в миску, дать остыть.



6 Добавить горчицу и майонез, приправить солью и перцем по вкусу. Перемешать венчиком.

* **Соус можно быстро, в течение 30 сек., взбить в блендере.**

Влить в каждую тарелку салата по 1 ст. л. заправки. Остальную заправку подать отдельно в соуснике. ■

КСТАТИ



Пресервы «Сальмон» – это не только морской коктейль, и готовят из них не только салаты. Из мидий, креветок, кальмаров, раковых шеек и других продуктов, выпускаемых под этой маркой, получаются и отличные закуски, и супы, и вторые блюда. Отличные – потому что производятся по самым современным технологиям, их качество тщательно контролируется, и морепродукты сохраняют весь комплекс белков, полезных веществ и натуральный вкус.



рулет | сырный с сельдереем

Время приготовления: **45 мин. + 30 мин.**
Порций: **6**
1 порция: **185 ккал**

белки – 9,6 г, жиры – 12,7 г,
углеводы – 8,0 г



Что нужно:

25 г сливочного масла
500 г молодой капусты
250 г черенкового сельдерея
150 мл нежирных сливок
4 яйца
2 ст. л. тертого пармезана
100 г слабосоленой брынзы
120 г творога
1 ч. л. белого перца Santa Maria
1 ст. л. растительного масла
соль, перец по вкусу







Что делать:

1 Капусту разобрать на листья, сполоснуть, опустить в подсоленную кипящую воду на 5 мин., затем откинуть на дуршлаг. Выложить на бумажные салфетки. После этого капусту очень мелко нарубить (или измельчить в блендере). Сливочное масло растопить в сковороде, положить капусту; готовить при помешивании на среднем огне, пока почти вся влага не испарится. Снять с огня и дать остыть.

2 Отделить белки от желтков; белки поставить в холодильник. Капусту переложить в миску, добавить сливки, желтки, пармезан и белый перец. Тщательно перемешать.

* **Солить капустную смесь не нужно. Начинка, содержащая брынзу, сама по себе сделает блюдо достаточно соленым.**

3 Духовку разогреть до 200 °С. Противень застелить пергаментом и смазать его растительным маслом. Яичные белки взбить в пышную пену, аккуратно ввести в капустную смесь, перемешать. Выложить смесь на пергамент, равномерно распределив ее по всей поверхности слоем толщиной 0,5–0,7 см; разровнять. Поставить противень в духовку. Выпекать 12 мин., пока поверхность капустной смеси не станет золотистой.

4 Подготовить второй лист пергамента – такого же размера, как первый. Вынуть готовый пласт из духовки и осторожно перевернуть запеченной стороной на чистый пергамент. Очень аккуратно удалить первый лист пергамента. Скатать вместе с бумагой в рулет. Дать остыть до комнатной температуры.

5 Сельдерей вымыть, тщательно обсушить, поместить в блендер, измельчить до состояния пюре. Добавить в чашу блендера брынзу и творог, еще раз взбить.

6 Остывший рулет развернуть. Распределить по нему ровным слоем получившуюся начинку и скатать вновь, уже без пергамента. Поставить в холодильник минимум на 30 мин. ■







КСТАТИ



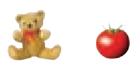
БЕЛЫЙ ПЕРЕЦ – это зрелые семена перца черного, освобожденные от верхней темной оболочки. Он обладает более тонким вкусом и благородным, не таким сильным, как у черного перца, ароматом. Используется для приготовления нежных белых соусов, светлых начинок рулетов, запеканок и пирогов. Кроме того, белый перец незаменим при консервировании овощей.





грудки

утиные под соусом



Время приготовления: **25 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **208,1 ккал**

белки – 12,3 г, жиры – 15,3 г, углеводы – 5,3 г

Что нужно:

2 утиные грудки
2 сухие ягоды можжевельника
1 лавровый лист
4 горошины черного перца
100 мл коньяка
1 ст. л. сахара
1 апельсин
40 г сливочного масла
соль по вкусу

Что делать:

1 На коже грудок сделать глубокие крестообразные надрезы. Ягоды можжевельника, лавровый лист и перец растолочь в ступке. Сливочное масло разогреть в сковороде, всыпать пряности.

2 Как только масло начнет пениться, положить на сковороду утиные грудки кожей вниз и жарить на среднем огне 7 мин. Перевернуть, посолить и жарить еще 5 мин. Грудки переложить на тарелку, завернуть в фольгу.

3 С апельсина снять теркой 1 ст. л. цедры, а из его мякоти выжать сок. Положить сахар и цедру в сковороду, в которой жарились грудки, добавить сок. Готовить, пока объем сока не уменьшится наполовину. Влить коньяк. Готовить соус без крышки, постоянно помешивая, 5 мин.

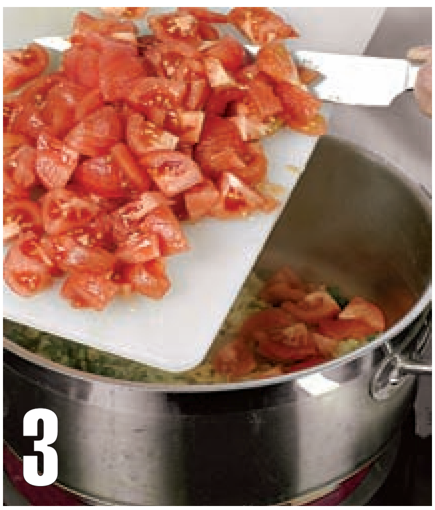
Утиные грудки нарезать наискосок, выложить в блюдо и полить соусом. Дать остыть.











наш совет

Для приготовления супа можно использовать консервированные томаты. Слейте сок, томаты мелко порежьте и готовьте, как описано в шаге 2.



Суп итальянский хлебный

Время приготовления: **40 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **300,5 ккал**

белки – 6,5 г, жиры – 13,6 г,
углеводы – 38,0 г

Что нужно:

3 ст. л. оливкового масла
1 луковица
30 мл белого сухого вина
1 кг свежих (или консервированных в собственном соку) помидоров
2 веточки кинзы
2 зубчика чеснока
200 г белого хлеба
1,5 ст. л. сахара
соль, перец по вкусу

Что делать:

1 Помидоры вымыть, сделать сверху крестообразный надрез, обдать кипятком и снять кожицу; мякоть мелко порубить. Лук и чеснок очистить, нашинковать. Кинзу вымыть, измельчить.

2 Разогреть в кастрюле оливковое масло. Положить лук, обжаривать 5 мин. Влить вино, готовить 1 мин. Добавить мякоть помидоров, кинзу, чеснок и сахар. Приправить солью и перцем, перемешать и готовить на слабом огне 25 мин.

3 С хлеба срезать корку, мякиш разломить на маленькие кусочки. Снять суп с огня. Положить в кастрюлю хлеб, накрыть крышкой и дать постоять 5 мин., пока хлеб не размокнет. Размять хлеб вилкой, перемешать суп. Разлить по тарелкам, сбрызнуть оливковым маслом.



СУП | зеленый с клецками



Время приготовления: **35 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **280,3 ккал**

белки – 8,3 г, жиры – 11,2 г,
углеводы – 36,5 г

Что нужно:

большой пучок любой зелени
2 луковицы
3 ст. л. сливочного масла
50 г панировочных сухарей
2 яйца
3 картофелины
3 ст. л. муки
1 л куриного бульона
2 горошины черного перца
соль по вкусу







Для этого супа подойдет любая зелень – укроп, петрушка, базилик, тимьян, душица, а также молодая крапива и молодая морковная ботва. Только тархун и мяту надо добавлять очень осторожно, по 2–3 листика: у них очень выраженный вкус и они могут заглушить аромат других трав.

Что делать:

1 Зелень перебрать, вымыть и тщательно обсушить бумажными салфетками; затем мелко нарубить, сложить в миску и накрыть пищевой пленкой. Лук очистить, нарезать небольшими кубиками. Положить черный перец растолочь в ступке или размолоть в мельнице.

2 Панировочные сухари пересыпать в миску. Сливочное масло растопить в сковороде, обжаривать в нем лук в течение 3 мин. Снять с огня. Треть лука переложить шумовкой из сковороды в миску с сухарями. Оставшийся лук отставить.
Добавить к сухарям яйца, свежемолотый черный перец и соль по вкусу, тщательно перемешать.

3 Из получившегося теста скатать длинную колбаску толщиной 2–2,5 см. Нарезать ее на кусочки шириной 1,5 см. Накрыть клецки пищевой пленкой.

4 Картофель очистить, нарезать небольшими кусочками. Куриный бульон вскипятить в кастрюле, положить картофель и варить на сильном огне 7 мин. Снять с огня, растолочь картофель в пюре. Вновь поставить кастрюлю на огонь, уменьшив его до минимума.

5 Оставшийся в сковороде лук размешать с мукой до однородной массы, добавить в суп, тщательно перемешать. Варить на слабом огне, периодически перемешивая, 3 мин.

6 В самом конце положить в суп нарезанную зелень и клецки, варить 7 мин. Если необходимо, посолить.

Подавать со сметаной.







КСТАТИ



Молодые побеги КРАПИВЫ можно добавлять не только в овощные и мясные супы, но и в соусы для вторых блюд, начинки пирогов, салаты и даже напитки. Крапива очищает кровь и сжигает жиры. Она очень полезна тем, кто следит за своим весом. Собирать крапиву надо в экологически чистых местах, вдали от больших городов.

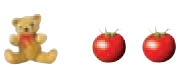


«ПЛОВ» по-японски



Время подготовки: **2 часа**
Время приготовления: **1 час**
Порций: **4**
1 порция: **646,6 ккал**

белки – 45,2 г, жиры – 32,6 г,
углеводы – 43,1 г



Что нужно:

1 стакан риса
400 г говядины
300 г вареной ветчины
2 луковицы
1 сладкий перец
3 яйца
100 мл соевого соуса
0,25 ч. л. красного острого перца
2 свежих огурца
растительное масло для обжаривания







Что делать:

1 Рис несколько раз промыть теплой водой, пока вода не будет оставаться совершенно прозрачной. Высыпать в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы он был полностью покрыт, и оставить на 1,5–2 ч. Слить воду. Залить рис 2 стаканами свежей воды, поставить на сильный огонь, довести до кипения. Чуть-чуть посолить, уменьшить огонь до минимума и варить до готовности, 15 мин. Снять рис с огня, накрыть крышкой и оставить в теплом месте.

* **Для этого блюда больше всего подходит круглозерный японский рис нишики. Также можно использовать «жасминовый» рис.**

2 Яйца перелить в миску, добавить 2 ст. л. соевого соуса. Взбить венчиком до состояния однородной пышной массы.

3 Разогреть сковороду. Влить в нее сначала 1 ч. л. растительного масла, прогреть, а затем – 0,5 половника яичной смеси. Через 1 мин. перевернуть блинчик на другую сторону и жарить еще 1 мин. Переложить блинчик на тарелку.

4 Испечь таким образом тонкие блинчики из всей подготовленной яичной смеси. Дать им остыть, после чего нарезать длинной соломкой.

5 Лук очистить, тонко нарезать полукольцами. Перец вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкой соломкой. Говядину вымыть, тщательно обсушить бумажными салфетками и нарезать тонкими длинными кусочками. В двух сковородах разогреть по 1 ст. л. растительного масла. На одной сковороде обжарить лук со сладким перцем (6 мин.), на другой – говядину (9 мин.).

6 Огурец вымыть, нарезать соломкой. Так же нарезать ветчину. Выложить в рис обжаренные лук, перец и говядину. Добавить ветчину и полоски омлета, перемешать. Влить оставшийся соевый соус, приправить острым перцем. При необходимости добавить соль.

Перед подачей посыпать нарезанным огурцом. ■







Кстати



Омлет с соевым соусом, так называемый ТАМАГО ЯКИ, очень популярен в Японии. Его режут тонкими полосками и добавляют в салаты, блюда из риса и овощей. Сворачивают в плотный рулет и нарезают кусочками различной толщины: на тонких подают ломтики рыбы в соусе, кусочки потолще кладут в овощные и рыбные супы.



шашлычки | из индейки в кунжуте

Спонсор рецепта – «Волшебное дерево» / Magic Tree

Время приготовления: **35 мин.**
Порций: **6**
1 порция: **163,3 ккал**

белки – 15,9 г, жиры – 9,4 г,
углеводы – 3,7 г



Что нужно:

450 г филе индейки (грудка)
1 яичный белок
0,5 ст. л. сахара
1 ст. л. кукурузной муки
2 ч. л. растительного масла
2 перышка зеленого лука
1 луковица
1 ст. л. приправы для шашлыка «Волшебное дерево»
50 г семян кунжута
растительное масло для жаренья
светлый соевый соус
сладкий соус чили
соль по вкусу







Эти шашлычки хорошо приготовить накануне пикника, а на следующий день просто зажарить на гриле. В домашних условиях их можно поджарить на обычной сковороде.

Что делать:

1 Деревянные шпажки (18 или 24 штуки) положить на 20 мин. в холодную воду.

* **Вымоченные в воде шпажки не будут обгорать во время обжаривания шашлычков. Кроме того, готовые шашлычки снимать с них намного легче.**

* **Количество шпажек, 18 или 24, зависит только от того, какого размера шашлычки вы решите приготовить.**

Индейку вместе с нарезанным репчатым луком поместить в блендер, измельчить; оставить в чаше блендера.

2 Белок взбить с 1 ч. л. сахара. Добавить соль, кукурузную муку и растительное масло, перемешать, соединить в чаше блендера с куриным мясом; взбить. Переложить в миску.

3 Зеленый лук вымыть, обсушить, тонко нарезать колечками, добавить к фаршу. Положить приправу для шашлыка «Волшебное дерево», посолить по вкусу, тщательно перемешать.

4 Разделить фарш на 18 или 24 равные части. Каждую нанизать на шпажку так, чтобы один свободный конец шпажки был намного длиннее второго. Руками придать правильную форму.

5 Кунжут высыпать на плоское блюдо, обвалять в нем каждый шашлычок.

6 В большой сковороде разогреть растительное масло. Уложить шашлычки и обжаривать по 1,5 мин. с каждой стороны, следя, чтобы семена кунжута не пригорали. Уменьшить огонь, на крыть сковороду крышкой и довести шашлычки до готовности в течение 4–5 мин.
Светлый соевый соус и сладкий соус чили смешать в равных пропорциях. Полученную смесь подать к шашлычкам. ■







Кстати

В состав приправы для шашлыка «Волшебное дерево» входят черный и красный перец, кумин, кориандр, чеснок, мята и базилик, то есть все пряности, делающие вкус шашлыка более ярким и выразительным. А вот соли в ней нет, и вы можете солить блюдо по своему вкусу. Эта приправа идеально подходит для маринования мяса, особенно в сочетании со свежевыжатым лимонным соком и тонко нарезанным репчатым луком.



Школа кулинарного мастерства

Уметь вкусно готовить сегодня модно. Знакомиться с новыми людьми всегда интересно. В Школе кулинарного мастерства можно не только многому научиться, но и приятно провести время. Это клуб единомышленников, где всегда рады встрече с друзьями. Занятия в нашей школе – это настоящее удовольствие и отличный отдых.



Внимание! Мы предлагаем вам новое расписание занятий

Теперь, помимо традиционных двухдневных курсов по выходным, вы сможете посещать четырехчасовые мини-курсы в будние дни.

двухдневный курс

12 часов (2 занятия по 6 часов).
Стоимость курса: 260 у.е.

июнь

Группа 1 • 11–12	*фуршетный стол*
Группа 2 • 11–12	*блюда из рыбы и морепродуктов*
Группа 1 • 18–19, 25–26	*домашняя выпечка и десерты*
Группа 2 • 18–19, 25–26	*блюда из рыбы и морепродуктов*

четырехчасовой мини-курс

Стоимость курса: 75 у.е.

июнь

• 9, 16, 23, 30	*быстрые рецепты*
• 7, 14, 21, 28	*итальянская кухня*

г. Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1.
Телефон для справок: 725-10-70.
Информацию о Школе кулинарного мастерства вы можете получить на сайте **www.gastromag.ru**

В метеопрогнозах мы не уверены, но, как показывает практика, барбекю хорошо в любую погоду. Ваш «завтрак на траве» тем более удастся, а подготовка к нему не займет много времени, если вы воспользуетесь маринадами и специями торговой марки Santa Maria. Вы можете замариновать мясо, птицу или морепродукты заранее или всего лишь за час до начала пикника. В любом случае – гарантируем! – вкус и аромат ваших блюд будут незабываемыми.

салат

овощной с молодой свекольной ботвой



Время приготовления: **35 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **133 ккал**

белки – 1,5 г, жиры – 11,2 г, углеводы – 6,5 г

Что нужно:

2 огурца
2 небольшие морковки
4 редиски
1 красный сладкий перец
1 зеленый сладкий перец
4 черенка свекольной ботвы
1 ст. л. лимонного сока
1 кочан салата-латука

Для заправки:

3 ст. л. оливкового масла
0,5 ч. л. горчицы
1 ч. л. перца с лимонным ароматом Santa Maria
соль по вкусу

Что делать:

1 Ботву вымыть, нарезать, сбрызнуть лимонным соком, оставить на 30 мин. Овощи вымыть. Огурцы и морковь очистить, нарезать тонкой соломкой. У редиса отрезать кончики и нарезать такой же соломкой. У перцев срезать мякоть с четырех сторон так, чтобы получились широкие лодочки; семена удалить. Листья салата вымыть, обсушить и тонко нарезать. Перемешать все овощи и уложить в лодочки из перцев.

2 Смешать масло и горчицу, добавить соль и перец с лимонным ароматом Santa Maria. Тщательно перемешать и заправить салат.







ребрышки | бараньи и галеты из хлеба и овощей

Время приготовления: **1 час 20 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **855,6 ккал**

белки – 33,9 г, жиры – 38,4 г, углеводы – 93,6 г

Что нужно:

1 кг бараньих ребрышек
1 пакет маринада со вкусом меда Santa Maria
800 г хлеба
2 яйца
2 зубчика чеснока
1 луковица
0,5 красного сладкого перца
0,5 желтого сладкого перца
1 пучок петрушки
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. приправы к грилю Santa Maria



Маринады, выпускаемые под торговой маркой Santa Maria, позволят вам замариновать мясо, птицу или рыбу всего за 1 час.
Маринад с медовым вкусом идеально подходит для куриных крылышек и баранины. Чесночный придаст пикантный аромат самому разному мясу и рыбе. Специальный маринад для курицы сделает мягкими и вкусными любые части куриной тушки.







Что делать:

1 Ребра вымыть, обсушить бумажными салфетками, сложить в глубокую миску. Залить маринадом со вкусом меда Santa Maria, накрыть пищевой пленкой, несколько раз хорошо встряхнуть, чтобы маринад распределился равномерно. Оставить мариноваться на 1 ч.

2 Пока маринуются бараньи ребрышки, приготовить хлебные галеты. Для этого лук и чеснок очистить, очень мелко нарезать. Перцы вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину. Еще раз промыть, обсушить бумажными салфетками и нарезать кубиками со стороной 0,5–0,7 см. Зелень петрушки вымыть, обсушить и измельчить.

3 Хлеб вместе с коркой нарезать крупными кусками, положить в блендер, измельчить. Переложить в миску и сбрызнуть небольшим количеством воды, чтобы хлебная крошка стала влажной.

*** Для хлебных галет можно использовать как белый, так и серый хлеб.**

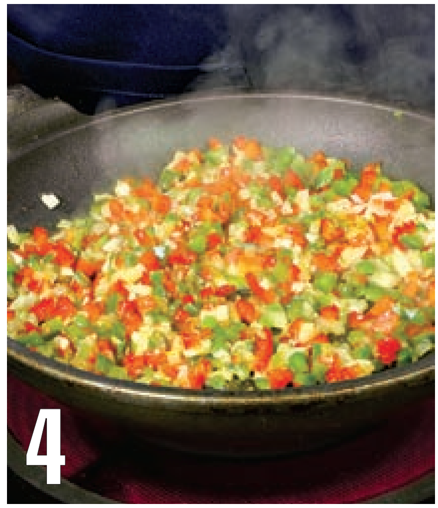
4 Разогреть в сковороде сливочное масло. Обжарить в нем нарезанные лук, чеснок и сладкий перец (2 мин.). Снять с огня и добавить в миску с хлебной крошкой.

5 Всыпать в миску нашинкованную зелень и приправу к грилю Santa Maria, вбить яйца, тщательно перемешать.

*** Помимо петрушки в галеты можно добавить и другие пряные травы, например – 2–3 листика розмарина, 2 веточки тимьяна.**

6 Противень накрыть листом пергамента, смазать небольшим количеством растительного масла. Выложить хлебную массу слоем 1–1,5 см, разровнять поверхность. Поставить в духовку, запекать 15 мин. при температуре 200 °С. Вынуть, дать остыть и нарезать на куски. Ребрышки вынуть из маринада и обжарить на гриле или раскаленной сковороде в небольшом количестве растительного масла, по 1,5 мин. с каждой стороны.

Подавать с хлебными галетами и овощным салатом. ■







Для любителей экзотических блюд создан маринад «Восточный». Кроме того, Santa Maria выпускает универсальный маринад для мяса и курицы. Маринады расфасованы в удобные пакетики, рассчитанные на 4 порции. Santa Maria предлагает простой способ маринования. Куски мяса или курицы надо положить в пластиковый пакет, влить в него маринад и несколько раз хорошо встряхнуть. Оставить в пакете, пока мясо не промаринуется.





креветки | гриль в восточном стиле

Время приготовления: **1 час 20 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **136,5 ккал**

белки – 23,2 г, жиры – 2,6 г, углеводы – 5,0 г

Что нужно:

1 кг сырых неочищенных креветок
2 пакета маринада «Восточного» Santa Maria
2 лимона
4 больших помидора

Что делать:

1 Креветки промыть под холодной проточной водой, удалить головы. Ножницами или небольшим ножом разрезать на спинке каждой креветки панцирь до самого хвостика. Раздвинуть мясо и удалить темную кишечную мышцу.

*** Это необходимо сделать, если вы готовите большие королевские креветки. Панцирь креветок среднего размера также лучше надрезать – тогда они маринуются более равномерно.**

2 Сложить креветки в миску, залить маринадом «Восточным» Santa Maria. Накрыть пленкой и оставить на 1 ч. Помидоры и лимоны вымыть. Помидоры разрезать пополам, лимоны нарезать кружками толщиной 1 см. Разложить на гриле вместе с креветками и зажарить до готовности.





Все рецепты от Santa Maria вы можете найти на сайте www.santamaria.ru









МОРКОВЬ | в медовой глазури

Время приготовления: **15 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **108,1 ккал**

белки – 1,6 г, жиры – 2,8 г,
углеводы – 19,1 г

Что нужно:

500 г молодой моркови
1 ст. л. сливочного масла
щепотка мускатного ореха
2 ст. л. меда

Что делать:

1 Молодую морковь тщательно вымыть. Ботву отрезать так, чтобы остались кончики длиной 2,5–3 см. В широкой кастрюле вскипятить воду, опустить в нее морковь и варить 5 мин. Откинуть морковь на дуршлаг, обдать холодной водой, затем насухо обтереть бумажными салфетками.

2 Масло растопить в сотейнике, положить мускатный орех и мед, перемешать.

3 Добавить морковь, аккуратно перемешать, чтобы она равномерно покрылась глазурью. Готовить на небольшом огне 2 мин.

* **Это блюдо можно подать отдельно или как гарнир к мясу или рыбе.** ■

НАШ СОВЕТ

В медовой глазури можно приготовить и другие молодые овощи, например репу, пастернак, кабачки, цуккини. Технология приготовления та же.

Классика



Свинина | тушенная «по-красному»



Время приготовления: **45 мин.**
Порций: **2**
1 порция: **1050 ккал**

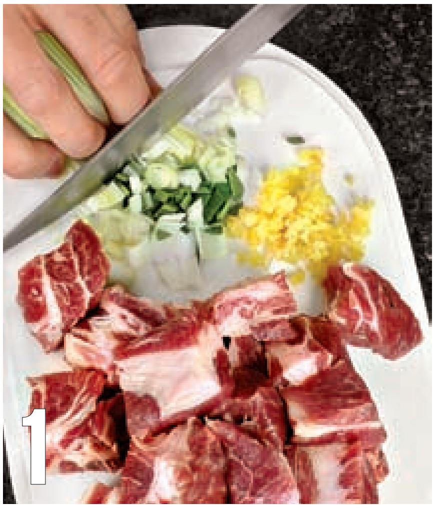
белки – 54,6 г, жиры – 91,7 г,
углеводы – 75,7 г

Что нужно:

500 г нежирной свинины
3 стебля лука-порея, только белая часть
корень имбиря длиной 5 см
2 ст. л. сахара
1 ч. л. молотой корицы
2 ст. л. сухого красного вина
4 ст. л. соевого соуса
1 ст. л. крахмала
растительное масло для обжаривания
соль

Для гарнира:

1 цуккини
1 яйцо
100 г семян кунжута
4 ст. л. крахмала
2 ст. л. соевого соуса







Способ приготовления мяса «по-красному» родился в китайском городе Шанхае. Обжаренное вместе с сахаром, корицей и соевым соусом мясо приобретает приятный насыщенный цвет, а главное – особый вкус. Таким же способом можно приготовить говядину, филе курицы и индейки.

Что делать:

1 Порей вымыть, белую часть нарезать очень мелким кубиком. Корень имбиря очистить, нашинковать.

* **Для приготовления этого блюда используйте только свежий корень имбиря.**

Мясо нарезать кубиками со стороной 3 см.

2 В кастрюле разогреть небольшое количество растительного масла, положить сахар. Готовить, помешивая, пока сахар не приобретет коричневый цвет, 2 мин. Добавить порей, имбирь, соль и корицу. Затем положить мясо и жарить на сильном огне, постоянно переворачивая кусочки, 5 мин. Соус должен покрыть мясо со всех сторон.

3 Добавить в кастрюлю с мясом вино и соевый соус. Влить такое количество воды, чтобы мясо было полностью покрыто, но не больше. Довести до кипения, уменьшить огонь и тушить 25–30 мин.

4 Крахмал развести в 2 ст. л. кипяченой воды. Добавить в кастрюлю к мясу, чтобы соус загустел. Перемешать и сразу же снять с огня.

5 В качестве гарнира к этому блюду можно подать отварной рис и цуккини, обжаренные в кунжуте. Цуккини вымыть, обсушить, нарезать кружками толщиной 1 см. Яйцо взбить с соевым соусом. Кунжут пересыпать в плоскую тарелку.

6 Обвалять каждый кружок в крахмале, обмакнуть его в яйцо, обвалять в кунжуте. Так же подготовить остальные кружки цуккини. Разогреть в сковороде растительное масло и обжаривать в нем кружки цуккини по 1 мин. с каждой стороны.

Свинину, цуккини и рис подать в отдельных мисочках.







КСТАТИ



КРАХМАЛ активно используется в китайской кулинарии. Его добавляют в подливы для мясных, рыбных и овощных блюд, соусы и супы – чтобы сделать их более густыми. Готовят с ним и десерты.
Китайцы предпочитают рисовый крахмал, но в принципе его можно заменить картофельным или кукурузным.

дорада

в средиземноморском стиле с тапенадом

Время приготовления: **50 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **201,4 ккал**

белки – 17,0 г, жиры – 8,6 г, углеводы – 13,1 г

Что нужно:

2 свежие рыбы дорады
50 г каперсов
100 г черных оливок без косточек
50 г толченых белых сухарей
1 ст. л. оливкового масла
3 помидора
3 веточки базилика
соль, перец по вкусу

Что делать:

1 Базилик перебрать, вымыть и тщательно обсушить. Оливки и каперсы откинуть на сито, дать стечь всей жидкости. Базилик, оливки и каперсы сложить в чашу блендера, измельчить. Переложить в миску, добавить толченые сухари и оливковое масло, перемешать.

* **Такая масса из оливок и каперсов называется тапенадом. Этот соус очень популярен в странах Средиземноморья, в частности в Италии. А во французской провинции Прованс в него добавляют еще и немного темного рома.**

2 На помидорах сделать крестообразные надрезы, обдать их кипятком, очистить от кожицы, удалить семена. Мякоть нарезать длинными брусочками. Приправить солью и перцем.

3 Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить и тщательно промыть внутри и снаружи. Обмазать с одной стороны соусом. Положить чистой стороной на противень, смазанный оливковым маслом. Сверху разложить помидоры. Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 25 мин.





1



2



3



торт | клубничный

Время приготовления: **40 мин. + 2 часа**
Порций: **8**
1 порция: **299,4 ккал**

белки – 4,5 г, жиры – 9,2 г,
углеводы – 49,6 г



Что нужно:

Для теста:

1 стакан миндаля
0,5 стакана бисквитных крошек
60 г сахара
6 ст. л. сливочного масла

Для начинки:

600 г клубники
1 стакан сахара
0,25 стакана крахмала
2 ст. л. лимонного сока
2 ч. л. тертой апельсиновой цедры





Что делать:

1 Миндаль опустить в кипящую воду на 2 мин., откинуть на дуршлаг, дать немного остыть. Снять с орехов кожицу, ядра промыть, обсушить и обжаривать на сухой раскаленной сковороде, постоянно помешивая, в течение 5 мин.
Переложить миндаль в блендер, измельчить. Добавить в чашу блендера бисквитные крошки, сахар и сливочное масло, взбить до однородной массы.

2 Духовку разогреть до 220 °С. Невысокую круглую форму для выпечки смазать маслом. Выложить массу в форму так, чтобы бортики были закрыты, поставить в духовку и выпекать 12 мин. Дать остыть. Вынуть основу для торта из формы.

3 Клубнику перебрать, вымыть и обсушить. Половину клубники измельчить в пюре, добавить сахар, крахмал, апельсиновую цедру и лимонный сок, перелить в сотейник, поставить на средний огонь. Довести до кипения, сразу же снять с огня и дать остыть до комнатной температуры.

4 Оставшуюся клубнику разрезать пополам, очень крупную – на четвертинки. Выложить в основу для торта остывшее клубничное пюре, украсить ягодами. Поставить в холодильник минимум на 2 ч.





клубника «эстерхазе» с миндальным кремом

Что нужно:

1 кг клубники
250 г сахара
200 г миндальной пудры
115 г миндального крема
100 г сыра маскарпоне
10 яичных белков
0,5 стручка ванили
2 пучка мяты
1 ч. л. какао-пудры
1 ч. л. корицы
50 г миндаля

Что делать:

1. Слегка взбить 2 белка. Промыть и просушить несколько листьев мяты. Обмакнуть листья в белки, затем обвалять в 50 г сахара. Оставить высыхать на пергаменте.
2. Взбить остальные белки с оставшимся сахаром, добавить миндальную пудру. Разлить смесь тонким слоем на противне, застеленном пергаментом.
3. Выпекать при температуре 200 °С, пока тесто не подрумянится. Готовый корж аккуратно снять с пергамента, произвольно разрезать.
4. Промыть и нарезать клубнику. Смешать миндальный крем с сыром маскарпоне; добавить ваниль и сахарную пудру по вкусу. Миндаль очистить от кожуры, мелко порубить, обжаривать на сковороде 1 мин. Выложить слоями клубнику, приготовленный крем и коржи.
Украсить блюдо мятой в сахаре и рубленым миндалем.



десерт



тарталетки | из ревеня и сыра



Время приготовления: **1 час 30 мин.**
Количество: **6 шт.**
1 штука: **734,2 ккал**

белки – 14,0 г, жиры – 24,5 г,
углеводы – 114,4 г



Что нужно:

Для теста:

- **2 стакана муки**
- **0,3 стакана сахара**
- **1 ч. л. соли**
- **0,5 ч. л. тертой апельсиновой цедры**
- **200 г сливочного масла**
- **3 яичных желтка**

Для начинки:

- **800 г свежего ревеня**
- **3 стакана сахара**
- **2 стакана творога**
- **0,5 стакана сахарной пудры**
- **1 яйцо**







Что делать:

1 Сливочное масло заранее поместить в морозильную камеру. Отделить желтки от белков. Муку просеять в большую миску вместе с солью. Добавить сахар, цедру и замороженное масло, нарезанное небольшими кусочками. Перемешивать руками, пока смесь не начнет напоминать хлебные крошки. Желтки взбить венчиком и добавить в тесто, вымешать до однородного состояния. Собрать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 30 мин.

2 Ревень вымыть, обсушить бумажными салфетками, удалить кончики. Нарезать стебли небольшими кусочками, положить в сотейник, всыпать 2,5 стакана сахара и готовить на медленном огне 35 мин., пока ревень не станет абсолютно мягким.
Снять с огня, дать остыть до комнатной температуры, затем поставить в холодильник на 1 ч.

3 Духовку разогреть до 200 °С. Противень накрыть пергаментом, слегка сбрызнуть водой. Тесто вынуть из холодильника. Раскатать на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности в пласт толщиной 0,5 см. С помощью стакана подходящего размера вырезать из теста кружки диаметром около 8 см. Выложить их на пергамент, поставить в духовку и выпекать 5 мин. Вынуть противень из духовки. Духовку не выключать.

4 Творог взбить с сахарной пудрой, переложить в кулинарный мешок. Каждый кружок слегка смазать взбитым яйцом, сверху уложить взбитый творог. Поставить тарталетки в духовку, выпекать 5 мин.

5 Ревень вынуть из холодильника. Сироп аккуратно слить в сотейник, поставить на огонь и готовить 8 мин. Кусочки ревеня выложить на пергамент слоем 1 см. Присыпать оставшимся сахаром. Поставить в духовку на 4 мин.

6 Разложить ревень на тарталетки, полить сиропом. ■







КСТАТИ



РЕВЕНЬ традиционно используется в восточной медицине для выведения из организма вредных веществ. А не так давно китайские ученые обнаружили, что в нем есть вещества, подавляющие выработку ферментов, необходимых для размножения некоторых вирусов. Учитывая, что ревень практически не вызывает аллергии, его можно рекомендовать в качестве лекарства и взрослым, и детям.









граните

клубничное с шампанским

Время приготовления: **10 мин. + 6 часов**
Порций: **6**
1 порция: **259,6 ккал**

белки – 0,5 г, жиры – 0 г,
углеводы – 47,6 г

Что нужно:

1,25 стакана сахара
1 стакан клубники
0,5 стакана свежевыжатого апельсинового сока
2,25 стакана шампанского
1,5 ч. л. тертой лимонной цедры
18 ягод малины

Что делать:

1 Стакан сахара развести в неполном стакане воды, поставить на медленный огонь и нагревать, постоянно помешивая, пока сахар полностью не растворится. Снять с огня и остудить.

2 Клубнику измельчить в пюре, добавить в остывший сахарный сироп. Влить апельсиновый сок и шампанское, перемешать и поставить в морозильник на 6 ч.

3 Оставшийся сахар смешать с лимонной цедрой; обмакнуть в смесь каждую ягоду малины.

Замороженное клубничное пюре переложить в бокалы, украсить малиной. Сразу же подать к столу.

кстати

Это десерт для взрослых. Его можно подать в конце праздничного обеда с охлажденным шампанским или белым сухим вином.

ВИНО

клубничное



Время приготовления: **15 мин. + 7 дней**
Порций: **20**
1 порция: **258,7 ккал**

белки – 0 г, жиры – 0 г,
углеводы – 50 г

Что нужно:

1 кг клубники
1 кг сахара
0,5 л горячей воды
0,5 л водки

Что делать:

* **Для приготовления клубничного вина можно использовать любую непригодную для других блюд, даже чуть подгнившую, ягоду.**

1 У ягод удалить плодоножки. Сложить клубнику в широкую посуду, несколько раз промыть, выложить на бумажные салфетки и дать обсохнуть. Измельчить ягоды в блендере или протереть через сито вместе с сахаром, переложить в большую емкость, желательно с широким горлышком, влить горячую кипяченую воду и оставить в теплом месте.

2 Через 4–5 дней снять с забродившей клубники пену. Жидкость процедить через мелкое сито или бумажные фильтры.

3 В вино влить водку. Взболтать, разлить по бутылкам и поставить в холодное место. Через 1–2 дня вино будет готово к употреблению.









КОМПОТ
из черешни

Время приготовления: **30 мин.**
Порций: **10**
1 порция: **150 ккал**

белки – 0,9 г, жиры – 0,3 г, углеводы – 35,9 г

Что нужно:

900 г черешни
1 л воды
300 г сахара

Что делать:

1 Банку тщательно вымыть, обдать кипятком и насухо вытереть. Ягоды перебрать, хорошо промыть, выложить на бумажные салфетки и дать обсохнуть. Наполнить банку черешней. Чтобы ягоды легли как можно плотнее, банку нужно встряхивать.

2 Развести сахар в воде, поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Сразу же снять с огня и очень медленно влить сироп в банку с черешней. Уровень сиропа должен быть на 10–15 мм ниже верха банки.

3 В широкой кастрюле вскипятить воду. Поставить банку с компотом и стерилизовать 10 мин., закрыть стерилизованной крышкой. Хранить в прохладном месте.







Подписаться на журналы «Гастрономъ» и «Школа гастронома» через редакцию очень просто.

1. Заполните квитанцию. Укажите ФИО, адрес, на который будет приходить заказная бандероль с журналами, телефон.

2. Поставьте отметку на выбранном варианте.

- Стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» – 65 руб. Вы можете подписаться на любые номера в течение 2005 г. Отметьте их в квитанции.

  Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы будете получать журнал со следующего месяца. Журнал выходит 1 раз в месяц.
- Стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» – 30 руб. Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на один месяц – 60 руб. Вы можете подписаться на любые номера в течение 2005 г.

  Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы будете получать журнал со следующего месяца.

3. Оплатите квитанцию в любом отделении Сбербанка РФ. Копию оплаченной квитанции отправьте к нам в редакцию по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1, или по факсу: (095) 725-1074.

Подписка для юридических лиц.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: onikul@idvz.ru.

- В случае неполной информации в квитанции мы будем ориентироваться на уплаченную вами сумму.
- Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение 3 дней с момента выхода журнала.
- В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.

Вы также можете оформить подписку на наши журналы и в других странах.

1. Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.

Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn» Acc. №40702840538040205252 with Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T. Code: SARRUMM

Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia

Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N, Acc.890-0057-610

2. Укажите ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ ФИО, адрес, на который будет приходить бандероль с журналами, телефон.

3. Укажите, на какие журналы, какие месяцы и в каком количестве вы оплачиваете подписку.

4. Для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины:

- стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» – $2,80
- стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» – $1,50

5. Для остальных стран:

- стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» – $7,70
- стоимость 1 номера журнала«Школа гастронома» – $3,00

Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.

Также подписаться на журнал можно в любом отделении связи или через подписные агентства.

АПР: объединенный каталог «Пресса России»
44140, 44141 – Гастрономъ;
84584, 83273 – Школа гастронома
Роспечать: каталог агентства «Роспечать»
81150, 81158 – Гастрономъ;
83316, 83284 – Школа гастронома
МАП: каталог российской прессы
ПОЧТА РОССИИ
12598, 99378 – Гастрономъ;
12599, 11308 – Школа гастронома
Интер-почта-2003:
тел. (095) 500-0060 (по Москве)
(095) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса: тел. (095) 787-3445
Коммерсант-Челябинск: тел. (3512) 60-7135
Обновление: г. Сергиев Посад,
тел. (254) 6-0983
ЧП Мостовщикова С.М.:
г. Тюмень, тел. (3452) 25-0036
Подписное агентство KSS:
г. Киев, тел. (044) 270-6220
30850 – Гастрономъ;
34035 – Школа гастронома

где купить

Приправы и специи «Волшебное дерево»
ООО «Волшебное дерево»
г. Москва, ул. Иркутская, 3, тел.: (095) 462-5089
Маринады и специи Santa Maria
«Паулиг экспорт»
Единые справочные:
г. Москва, тел.: (095) 737-9336,
г. Санкт-Петербург, тел.: (812) 570-4048,
г. Н. Новгород, тел.: (8312) 363-682,
www.santamaria.ru
Пресервы ТМ «Сальмон»
во всех крупных супермаркетах

Извещение

ЗАО «Издательский Дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 — № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) — (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 — № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)
подписка на журнал
☐ ГАСТРОНОМЪ
☐ ШКОЛА гастронома
☐ ГАСТРОНОМЪ + ШКОЛА гастронома

на 2005 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа ________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ________ коп.
Итого: ________ руб. ________ коп.

Кассир

Квитанция

ЗАО «Издательский Дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 — № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) — (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 — № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)
подписка на журнал
☐ ГАСТРОНОМЪ
☐ ШКОЛА гастронома
☐ ГАСТРОНОМЪ + ШКОЛА гастронома

на 2005 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа ________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ________ коп.
Итого: ________ руб. ________ коп.

Кассир

анонс





закуски салат из крабов

супы суп из молодого горошка с мятой

мясо свинина с фенхелем

птица куриная печень «форстерс»

овощи паста с цуккини

выпечка торт «земляничный лес»

напитки фруктовые морсы

■ **следующий номер выйдет 20 июня**





№11 (37), июнь 2005

ШКОЛА гастронома

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Редакция:
главный редактор Андрей Захарин
главный художник Ирина Лещенко
зам. главного редактора Александр Стариков
бильдредактор-стилист Екатерина Овсепян
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова
фотограф Дмитрий Курбатов
редакторы Александр Ильин, Ирина Мосолова, Татьяна Олефиренко
веб-редактор Юлия Товбина
корректор Любовь Никифорова
над номером работали Анатолий Горяинов
повар-консультант Константин Жук
исполнительный директор Ольга Ткалич
директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Николай Акимов, Елена Матвеева, Жанна Русакова, Марина Челознова
тел.: 725-1071
Отдел маркетинга: Евгений Матяш, Анна Мельникова
тел.: 725-1070
Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
Подписка: Ольга Никулушкина
тел.: 792-5562
Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295
Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Екатерина Панюшкина
Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 215 000
Цена свободная
Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Дмитрий Курбатов

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07.2003 г.

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 2005 г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 2005 г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

садовник

Издательский дом «Вкусная жизнь» представляет новый ежемесячный иллюстрированный журнал – для тех, кто любит свой сад



участок
сад
огород
дом
арсенал









Пять мини-журналов, из которых состоит «Садовник», – «Участок», «Сад», «Огород», «Дом» и «Арсенал», – рассказывают читателям о сезонных работах за городом, об особенностях выращивания самых разных деревьев, кустарников, цветов и комнатных растений, помогают ориентироваться в обилии товаров, предлагаемых садоводам.

в продаже с 23 мая


Главная
Карта сайта
Партнеры
Форум
Ресторация
Здоровье
Новости
Справочное бюро
ТЕПЕРЬ
ГАСТРОНОМЪ
журнал для тех, кто ест
В ИНТЕРНЕТЕ!
www.gastromag.ru